

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА**

**С.О. ПОГАСІЙ,
Ю.В. КРАСНОКУТСЬКА**

**ПРОГРАМА
І РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ»**

*(для студентів 2 курсу денної форми навчання
напряму підготовки 6.140101 «Готельно – ресторанна справа»)*

Харків – ХНАМГ – 2010

Програма і робоча програма навчальної дисципліни **«Стандартизація, сертифікація, метрологія»** (для студентів 2 курсу денної форми навчання напрямку підготовки 6.140101 «Готельно – ресторанна справа») /Харк. нац. акад. міськ. госп-ва, уклад.: С.О. Погасій, Ю.В. Краснокутська , – Х.: ХНАМГ, 2010. – 24 с.

Укладачі: доц.. к.т.н. С.О. Погасій,
ас. Ю.В. Краснокутська

Рецензент: д. е. н., професор Писаревський І.М.

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства”,
протокол № 11 від 01.07.2010 р.

Зміст

Вступ	4
1 Програма навчальної дисципліни	5
1.1 Мета, предмет і місце дисципліни	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни	5
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги	6
1.4. Рекомендована основна навчальна література.....	7
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни.....	8
2 Робоча програма	9
2.1 Кваліфікаційні вимоги до студентів	9
2.2 Тематичний план навчальної дисципліни.....	10
2.3 Зміст навчальної дисципліни за модулями й темами	11
2.4 Плани лекцій	13
2.5 Плани практичних(семінарських) занять	15
2.6 Індивідуальне завдання	15
2.7 Самостійна робота студентів	15
2.8 Запитання для самоконтролю.....	17
2.9 Система поточного і підсумкового контролю знань студентів	19
2.10 Список літератури	21

ВСТУП

Метрологія, стандартизація, сертифікація на сучасному етапі розвитку людства становлять невід'ємну частину його діяльності.

Науково-технічний прогрес значно посилив роль метрології як науки про вимірювання. Останнім часом значно збільшилася кількість вимірюваних величин, підвищилися вимоги до точності вимірювань. Без випереджуючого розвитку метрології неможливий прогрес багатьох напрямків науки, техніки, технологій.

На нинішньому етапі стала об'єктивною необхідність використання стандартів, технічних регламентів, процедур оцінки відповідності і нагляду, які б сприяли міжнародному обміну товарами і послугами, підвищенню якості і конкурентоспроможності на всіх рівнях виробництва і торгівлі. Стандарти дають стислий узгоджений виклад інформації щодо сучасної технічної практики і служать засобом передачі технологічної інформації, характеризують технологію чіткою, стислою мовою і відображають погляди експертів різних країн.

Широке визнання суспільства отримала сертифікація, як форма підтвердження відповідності незалежною стороною, ставши дієвим механізмом захисту прав споживачів і невід'ємною частиною системи технічного регулювання. В даний час сертифікація охопила майже всі галузі економіки України і є одним з інститутів регулювання взаємостосунків між споживачами, розробниками і продавцями в умовах ринку.

Мета дисципліни: вивчення основних положень метрології, стандартизації і сертифікації щодо якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Навчальним планом з даної дисципліни передбачені такі види робіт, як лекції, практичні заняття, контрольна робота, самостійна робота.

Програма навчальної дисципліни визначає мету, предмет, місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки бакалаврів, зміст дисципліни, освітньо-кваліфікаційні вимоги до бакалаврів, які забезпечуються дисципліною «Метрологія, стандартизація, сертифікація».

Робоча програма містить перелік питань дисципліни з розподілом за темами і змістовими модулями та визначенням кількості годин на їх вивчення в процесі аудиторної та самостійної роботи, план проведення лекцій, практичних занять та виконання самостійної роботи, теми індивідуальних навчально-дослідних завдань, контрольні запитання для перевірки засвоєння матеріалу, характеристику системи оцінювання знань студентів за даною дисципліною, список законодавчих та нормативно-правових матеріалів, основної та додаткової літератури, адрес мережі Інтернет стосовно даної дисципліни.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). На лекціях розглядаються основні питання курсу. Найбільш важливі та складні питання винесено на розгляд та обговорення під час практичних занять. Поглиблене вивчення окремих питань та закріплення знань здійснюється під час виконання самостійної роботи, якій приділяється значна увага.

Робочу програму розроблено з урахуванням вимог Болонської декларації.

1. ПРОГРАММА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

Мета дисципліни: вивчення основних положень метрології, стандартизації і сертифікації щодо якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Предмет дисципліни: засоби вимірювання, єдність вимірювань, кваліметрія, категорії і види нормативних документів, основні правила стандартизації і сертифікації в системі УкрСЕПРО.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки бакалаврів наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 - Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки бакалаврів

Дисципліни, що передують вивченню даної дисципліни	Дисципліни, вивчення яких спирається на дану дисципліну
Вища математика	1. Організація готельного господарства; 2. Організація ресторанного господарства; 3. Технологія продукції ресторанного господарства; 4. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; 5. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

МОДУЛЬ 1. СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ (3 кредити / 108 годин)

Змістовий модуль 1.1. Метрологія

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

Елементи теорії пізнання.

Основи теорії вимірювань.

Метрологічне забезпечення виробництва.

Кваліметрія, вимірювання якості.

Законодавча метрологія

Змістовий модуль 1.2. Стандартизація та сертифікація

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

Теоретичні основи стандартизації.

Державна система стандартизації та сертифікації УкрСЕПРО.

Законодавча стандартизація, міжнародне співробітництво

1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до бакалаврів наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 - Освітньо-кваліфікаційні вимоги до бакалаврів

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Типові завдання діяльності, в яких використовуються вміння та знання	Виробничі й соціальні функції, до яких відносяться типові завдання діяльності
Проведення перевірки супровідних документів на товари, що надходять до закладу, сертифіката відповідності державної системи сертифікації, посвідчення про якість.	Об'єднання ресурсів і колективної праці для ефективного здійснення функції виробництва продукції харчування	Організаційна
Розробка технічних умов на напівфабрикати та готову продукцію. Визначення відповідності стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві сучасному рівню розвитку країни. Внесення пропозицій, щодо перегляду застарілих стандартів, які діють на підприємстві.	Розробка технологічної документації	Технологічна
Уміння формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів, тощо, відстежувати зміни у них на основі чого підтримувати високий рівень якості послуг.	Контроль якості сировини та готової продукції.	Контрольна
	Оперативний контроль якості надання послуг.	

1.4. Рекомендована основна навчальна література

1. Закон України “Про захист прав споживачів”, 12.05.1991р. №1024-XII;
2. Закон України “Про внесення змін до “Закону України про туризм”, 18.11. 2002 р. № 1282-IV;
3. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність», 15.06.2004р. №1765-IV.
4. Закон України "Про стандартизацію", 17 травня 2001р., №2408-III;
5. Закон України "Про підтвердження відповідності", 17 травня 2001р., № 2406-III;
6. Закон України “Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності”, 1 грудня 2005 р., №3164-IV;
7. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999р. №37;
8. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999 р. №37 та ін документи.
9. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації, 16.03.2004 року №19;
10. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006.–672 с.
11. Сергеев А.Г., Латышев М.В. Сертификация: Учебное пособие для студентов вузов. М.: Логос, 2000. 248 с.: ил.
12. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине: Учеб. пособие / С.И. Кондрашов, Л.В. Константинова и др. – Харьков: НТУ «ХПИ», 2006. – 368с.
13. Тарасова В.В., Малиновська А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація. Підручник / За заг. ред. В.В.Тарасової. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 264с.
14. Управление качеством / Е.И. Семенова, В.Д. Коротнев, А.В. Пошатаев и др.; Под ред. Е.И. Семеновой. – М.: КолосС, 2005. – 184 с.: ил.
15. Цюцюра С.В., Цюцюра В.Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: Навч. посібник. – 3–те вид., стер. – К.: Знання, 2006. – 242 с. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
16. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua
17. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України // www.mincult.kmu.gov.ua.
18. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua.
19. Державна служба туризму і курортів України // www.tourism.gov.ua.

1.5. Анотація програми навчальної дисципліни

Мета: вивчення основних положень метрології, стандартизації і сертифікації щодо якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Предмет: засоби вимірювання, єдність вимірювань, кваліметрія, категорії і види нормативних документів, основні правила стандартизації і сертифікації в системі УкрСЕПРО.

Змістові модулі: Метрологія: елементи теорії пізнання; основи теорії вимірювань; метрологічне забезпечення виробництва; кваліметрія, вимірювання якості; законодавча метрологія. Стандартизація та сертифікація: теоретичні основи стандартизації; державна система стандартизації та сертифікації УкрСЕПРО; законодавча стандартизація, міжнародне співробітництво

Аннотация программы учебной дисциплины

Цель: изучение основных положений метрологии, стандартизации и сертификации относительно качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Предмет: средства измерения, единство измерений, квалиметрия, категории и виды нормативных документов, основные правила стандартизации и сертификации в системе УкрСЕПРО.

Содержательные модули: Метрология: элементы теории познания; основы теории измерений; метрологическое обеспечение производства; квалиметрия, измерение качества; законодательная метрология. Стандартизация и сертификация: теоретические основы стандартизации; государственная система стандартизации и сертификации УкрСЕПРО; законодательная стандартизация, международное сотрудничество.

Annotation to the program of academic discipline

Objective: study of main points of metrology, standardisation and certification as to quality of raw materials, intermediate and finished product.

Subject: measuring means, uniformity of measurements, qualimetry, categories and types of documents, the main regulations of standardisation and certification in the UkrSEPRO system.

Content modules: Metrology: elements of theory of cognition; foundations of theory of measuring; measurement assurance of production; qualimetry, measurement of quality; legal metrology. Standardisation and certification: theory of standardisation; state system of standardisation and certification UkrSEPRO; legislative standardisation, international cooperation.

2. РОБОЧА ПРОГРАМА

Структура навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» наведена в табл.2.1.

Таблиця 2.1 - Структура навчальної дисципліни

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів відповідних до ECTS - 3 у тому числі: змістових модулів–2; самостійна робота: розрахунково-графічна робота.	Шифр і назва галузі знань: 1401 «Сфера обслуговування»	Нормативна Рік підготовки: 2. Семестр: 4
Кількість годин: усього – 108; за змістовими модулями: модуль 1 – 54 год.; модуль 2 – 54 год.	Код і напрям підготовки: 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	Лекції: кількість годин – 32. Практичні заняття: кількість годин – 32. Самостійна робота: кількість годин – 44
Кількість тижнів викладання дисципліни - 16. Кількість годин за тиждень: 6,75.	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр.	Вид контролю: іспит

2.1 Кваліфікаційні вимоги до студентів

Дисципліна «Стандартизація, сертифікація, метрологія» є нормативною дисципліною для підготовки бакалаврів за напрямом 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа».

Перед початком вивчення дисципліни з метою найкращого засвоєння матеріалу студенти повинні отримати знання і навички з дисципліни «Вища математика».

У результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

проводити перевірки супровідних документів на товари, що надходять до закладу: сертифіката відповідності державної системи сертифікації, посвідчення про якість; розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію;

визначати відповідність стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві сучасному рівню розвитку країни;

вносити пропозицій, щодо перегляду застарілих стандартів, які діють на підприємстві;

формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів, тощо, відстежувати зміни у них на основі чого підтримувати високий рівень якості послуг.

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів з напрямку 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа».

2.2 Тематичний план навчальної дисципліни

При вивченні дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» студент має ознайомитися з програмою дисципліни, з її структурою, формами й методами навчання, видами та методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» об'єднано в один модуль, який містить два змістових модулі, що містять відносно окремі самостійні блоки дисципліни, які логічно пов'язують кілька навчальних елементів дисципліни за змістом та взаємозв'язками.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекційні, практичні (семінарські) заняття, самостійна робота студента. Самостійна робота складається із самостійного вивчення окремих питань та виконання розрахунково-графічної роботи. Структура залікового кредиту дисципліни наведена в табл. 2.2.

Таблиця 2.2 - Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин			
	Лекції	Практичні (семінарські) заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
1	2	3	4	5
МОДУЛЬ 1. «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ»				
Змістовий модуль 1.1. Метрологія				
Тема 1. Місце і роль метрології в теорії пізнання	2	2		4
Тема 2. Теоретичні основи вимірювань	6	6	2	6
Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості	4	4		6
Тема 4. Управління метрологічним забезпеченням	2	2	1	1
Тема 5. Метрологічне забезпечення виробництва	2	2	1	1
Разом годин за змістовим модулем 1.1.	16	16	4	18

1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1.2. Стандартизація, сертифікація				
Тема 6. Сутність стандартизації	1	1	1	1
Тема 7. Міжнародні, регіональні, національні організації з стандартизації	1	1	1	1
Тема 8. Основні положення Державної системи стандартизації України	1	1	1	1
Тема 9. Порядок впровадження стандартів і техніко-економічна ефективність стандартизації	1	1	1	1
Тема 10. Сутність сертифікації	1	1	1	1
Тема 11. Державна система сертифікації УкрСЕПРО	0,5	0,5	1	1
Тема 12. Діяльність органів з сертифікації в Системі УкрСЕПРО	0,5	0,5	1	1
Тема 13. Процедура сертифікації продукції, робіт, послуг	2	2	1	1
Тема 14. Сертифікація систем якості в системі УкрСЕПРО	2	2	1	1
Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму	4	4	1	1
Тема 16. Перспективи діяльності зі стандартизації та сертифікації в Україні	2	2		2
Разом годин за змістовим модулем 1.2	16	16	10	12
Усього годин за модулем 1	32	32	14	30

2.3 Зміст навчальної дисципліни за модулями й темами

МОДУЛЬ 1. «Стандартизація, сертифікація, метрологія»

Змістовий модуль 1.1. Метрологія

Тема 1. Місце і роль метрології в теорії пізнання

Основні поняття та визначення метрології. Історія розвитку метрології. Значення метрології для науково-технічного прогресу.

Тема 2. Теоретичні основи вимірювань

Фізичні величини та одиниці їх вимірювання. Системи величин. Основні поняття про вимірювання. Класифікація вимірювань. Принципи та методи вимірювання. Поняття про еталони. Засоби вимірювальної техніки. Похибки вимірювань фізичних величин.

Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості

Основні поняття про якість продукції та послуг. Принципи забезпечення якості продукції. Принципи управління якістю продукції. Класифікація показників якості продукції. Система якості. Метрологічне забезпечення якості продукції на етапах розробки, виготовлення, експлуатації.

Тема 4. Управління метрологічним забезпеченням

Міжнародні метрологічні організації. Державна метрологічна система. Метрологічна служба України.

Тема 5. Метрологічне забезпечення виробництва

Законодавство про метрологію та метрологічну діяльність. Нормативні документи з метрології. Застосування, ввезення, виробництво, ремонт, продаж і прокат засобів вимірювальної техніки. Державний метрологічний контроль і нагляд. Фінансування метрологічної діяльності. Відповідальність за порушення законодавства про метрологію та метрологічну діяльність.

Змістовий модуль 1.2. Стандартизація, сертифікація

Тема 6. Сутність стандартизації

Основні поняття і визначення стандартизації. Види стандартизації. Стандарти та їх види. Значення стандартизації.

Тема 7. Міжнародні, регіональні, національні організації з стандартизації

Міжнародні організації з стандартизації. Регіональні організації з стандартизації. Національні організації з стандартизації. Міждержавні системи стандартів. Стадії розробки міжнародних стандартів.

Тема 8. Основні положення Державної системи стандартизації України

Державна політика у сфері стандартизації. Органи стандартизації в Україні. Державна система стандартизації України. Порядок розроблення державних стандартів, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування. Порядок розроблення технічних умов, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування. Порядок розроблення стандартів підприємства, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування.

Тема 9. Порядок впровадження стандартів і техніко-економічна ефективність стандартизації

Порядок впровадження стандартів. Техніко-економічна ефективність стандартизації.

Тема 10. Сутність сертифікації

Визначення сертифікації. Історія розвитку сертифікації. Нормативно-правова база підтвердження відповідності. Підтвердження відповідності в законодавчо регульованій та нерегульованій сферах.

Тема 11. Державна система сертифікації УкрСЕПРО

Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Нормативно-правова база системи сертифікації УкрСЕПРО. Діяльність Держспоживстандарту у галузі сертифікації.

Тема 12. Діяльність органів з сертифікації в Системі УкрСЕПРО

Структура органу з сертифікації. Функції органу з сертифікації. Вимоги до органів з сертифікації продукції, робіт, послуг.

Тема 13. Процедура сертифікації продукції, робіт, послуг

Порядок проведення сертифікації продукції, робіт, послуг. Схеми сертифікації. Оплата послуг з сертифікації.

Тема 14. Сертифікація систем якості в системі УкрСЕПРО

Особливості сертифікації системи якості. Порядок проведення сертифікації системи якості. Порядок визнання в Україні результатів сертифікації імпоротної продукції та систем якості

Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму

Особливості сертифікація туристських послуг. Сертифікація готельних послуг. Сертифікація послуг харчування.

Тема 16. Перспективи діяльності зі стандартизації та сертифікації в Україні

Сучасний стан стандартизації та сертифікації в Україні. Вплив стандартизації і сертифікації на економіку країни. Закордонний досвід розвитку стандартизації та сертифікації. Основні напрямки розвитку стандартизації та сертифікації в Україні

2.4 Плани лекцій

Лекція є основною формою проведення аудиторних занять, на яких лектор викладає основні положення дисципліни за темами курсу.

Навчальним планом підготовки за напрямом «Готельно-ресторанна справа» з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» передбачено 16 лекцій.

План лекційного курсу наведено у табл. 2.3.

Лекційний курс рівномірно розподіляється на два змістових модулі.

За кожним модулем планується проведення восьми лекційних занять. Більшості тем відводиться по одній лекції.

Однак, найбільш складні та важливі теми курсу можуть розглядатися на протязі двох або трьох лекцій.

У тому випадку, коли тема не є складною, вона може об'єднуватися з іншою темою, і тоді, на одному лекційному занятті може бути розглянуто дві або три теми.

По закінченні опрацювання матеріалу дисципліни за кожним змістовим модулем проводиться проміжний контроль у формі тестування, результати якого заносять у залікову відомість.

Таблиця 2.3 - План лекційного курсу

№ лекції	Зміст	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ»		32
Змістовий модуль 1.1. Метрологія		16
1	Тема 1. Місце і роль метрології в теорії пізнання	2
2	Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Фізичні величини. Системи величин	2
3	Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Поняття про вимірювання. Класифікація, Принципи та методи вимірювання	2
4	Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Еталони. Засоби вимірювальної техніки. Похибки вимірювань	2
5	Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості. Поняття про якість. Принципи управління якістю	2
6	Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості. Системи якості. Метрологічне забезпечення якості продукції	2
7	Тема 4. Управління метрологічним забезпеченням	2
8	Тема 5. Метрологічне забезпечення виробництва	2
Змістовий модуль 1.2. Стандартизація, сертифікація		16
1	Тема 6. Сутність стандартизації Тема 7. Міжнародні, регіональні, національні організації з стандартизації	1 1
2	Тема 8. Основні положення Державної системи стандартизації України Тема 9. Порядок впровадження стандартів і техніко-економічна ефективність стандартизації	1 1
3	Тема 10. Сутність сертифікації Тема 11. Державна система сертифікації УкрСЕПРО Тема 12. Діяльність органів з сертифікації в Системі УкрСЕПРО	1 0,5 0,5
4	Тема 13. Процедура сертифікації продукції, робіт, послуг	2
5	Тема 14. Сертифікація систем якості в системі УкрСЕПРО	2
6	Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму. Сертифікація послуг розміщення	2
7	Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму. Сертифікація послуг харчування	2
8	Тема 16. Перспективи діяльності зі стандартизації та сертифікації в Україні	2

2.5 Плани практичних(семінарських) занять

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямована на формування вмінь і навичок виконання певних видів роботи.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або в малих групах (при попередньому поясненні викладача) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації чи ділові ігри. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться перевірка роботи, яку виконували студенти, і підведення підсумків з представленням відповідної оцінки залежно від результатів виконаної роботи.

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, отриманих як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу.

У процесі проведення семінарського заняття організується дискусія з попередньо визначених тем, до яких студенти готують тези виступів, а також проблемні питання, відповідь на які має бути знайдена при обговоренні.

Плани практичних(семінарських) занять наведено в табл. 2.4.

Слід звернути увагу, що на останньому занятті кожного змістового модуля проводиться тестування, метою якого є перевірка засвоєння знань студентами. Результати тестування враховують при визначенні оцінки поточного контролю роботи студентів за змістовим модулем.

2.6 Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання передбачає: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань із дисципліни і застосування їх при вирішенні конкретних ситуацій, розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами

Навчальним планом передбачено виконання індивідуального розрахунково-графічного завдання (РГЗ). Завдання та порядок виконання РГЗ викладено у окремих методичних вказівках.

2.7 Самостійна робота студентів

Набуття і закріплення знань з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» неможливо без самостійної роботи студентів. Крім лекційних, практичних (семінарських) занять, тобто аудиторної роботи, з дисципліни передбачено виконання студентами таких видів самостійної роботи:

- 1) вивчення законодавчих, нормативних та інструктивних матеріалів;
- 2) вивчення додаткової літератури з окремих питань курсу;
- 3) підготовка до практичних (семінарських) занять;
- 4) виконання РГЗ;
- 5) підготовка до проміжного й підсумкового контролю;

Таблиця 2.4 – План проведення практичних занять

№ заняття	Зміст	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ»		32
Змістовий модуль 1.1. Метрологія		16
1	Тема 1. Місце і роль метрології в теорії пізнання	2
2	Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Фізичні величини. Системи величин	2
3	Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Поняття про вимірювання. Класифікація, Принципи та методи вимірювання	2
4	Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Еталони. Засоби вимірювальної техніки. Ознайомлення з прийомами вимірювання окремими засобами вимірювальної техніки. Похибки вимірювань	2
5	Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості. Поняття про якість. Принципи управління якістю	2
6	Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості. Системи якості. Метрологічне забезпечення якості продукції	2
7	Тема 4. Управління метрологічним забезпеченням	2
8	Тема 5. Метрологічне забезпечення виробництва	1
	Тестування за змістовим модулем 1.1	1
Змістовий модуль 1.2. Стандартизація, сертифікація		16
1	Тема 6. Сутність стандартизації	1
	Тема 7. Міжнародні, регіональні, національні організації з стандартизації	1
2	Тема 8. Основні положення Державної системи стандартизації України	1
	Тема 9. Порядок впровадження стандартів і техніко-економічна ефективність стандартизації	1
3	Тема 10. Сутність сертифікації	1
	Тема 11. Державна система сертифікації УкрСЕПРО	0,5
	Тема 12. Діяльність органів з сертифікації в Системі УкрСЕПРО	0,5
4	Тема 13. Процедура сертифікації продукції, робіт, послуг	2
5	Тема 14. Сертифікація систем якості в системі УкрСЕПРО	2
6	Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму. Сертифікація послуг розміщення	2
7	Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму. Сертифікація послуг харчування	2
8	Тема 16. Перспективи діяльності зі стандартизації та сертифікації в Україні. Тестування за змістовим модулем 1.2	2

При вивченні законодавчих, нормативних та інструктивних матеріалів студенту необхідно вести конспект першоджерел. Контроль за вивченням законодавчих, нормативних та інструктивних матеріалів здійснюють на практичних заняттях при перевірці конспектів першоджерел та при опитуванні на заняттях.

Підготовка до практичних (семінарських) занять, виконання РГЗ здійснюються за вимогами окремих методичних вказівок до практичних занять, виконання РГЗ та самостійної роботи.

Самостійна робота студента за всіма видами контролюється викладачем під час опитування на практичних(семінарських) заняттях, при перевірці РГЗ, здійсненні проміжного контролю за змістовими модулями та підсумкового контролю з дисципліни (іспит) і враховується в оцінках на всіх рівнях контролю.

2.8 Запитання для самоконтролю

Змістовий модуль 1.1. Метрологія

1. Дайте визначення поняття метрологія.
2. Назвати предмет і об'єкт метрології.
3. Які завдання метрології?
4. Які основні завдання міжнародних організацій з метрології?
5. Назвіть провідні міжнародні організації з метрології.
6. Дати стислу характеристику правових основ метрології.
7. Дати поняття фізичної величини.
8. Назвати основні характеристики вимірювань.
9. Назвати метрологічні характеристики вимірювальних приладів.
10. Назвати види вимірювань.
11. Як поділяють вимірювання за класом точності?
12. Дати визначення понять еталону, повірки і калібрування.
13. Назвати види еталонів.
14. Сутність і види похибок.
15. Які форми вираження мають відносні величини?
16. Назвати основні одиниці системи SI.
17. Дати поняття про систематичні і випадкові похибки.
18. Способи виявлення і усунення систематичних похибок.
19. Як визначається гранична похибка?
20. Дати характеристику державної системи управління метрологічною діяльністю в Україні.
21. Назвати склад і завдання державної метрологічної служби України.

Змістовий модуль 1.2. Стандартизація, сертифікація

1. У чому полягає сутність стандартизації?
2. Які основні цілі й завдання стандартизації у сфері туризму?
3. Які існують види стандартизації?

4. Які існують види стандартів?
5. Які основні завдання міжнародних організацій із стандартизації?
6. Назвіть провідні міжнародні організації із стандартизації.
7. До яких міжнародних організацій із стандартизації входить Україна?
8. Які організації входять до національної системи стандартизації?
9. Які основні стандарти України діють в галузі туризму?
10. Що позначає слово “сертифікація”?
11. Які організації можуть проводити сертифікацію?
12. Що таке сертифікат відповідності і знак відповідності?
13. Яка основна мета сертифікації в туризмі?
14. Які існують види сертифікації?
15. В яких випадках проводиться обов’язкова сертифікація?
16. Яка мета проведення додаткової сертифікації?
17. Які основні завдання державної системи сертифікації УкрСЕПРО?
18. Які організації входять до державної системи сертифікації УкрСЕПРО?
19. Які послуги у сфері туризму підлягають обов’язковій сертифікації?
20. Який порядок проведення сертифікації готельних послуг?
21. Скільки існує схем сертифікації готельних послуг?
22. Які роботи можуть проводитися органом з сертифікації готельних послуг?
23. Для чого проводиться технічний нагляд за сертифікованими готельними послугами?
24. На який термін видається сертифікат відповідності готельних послуг?
25. В яких випадках може бути припинена дія сертифікату відповідності готельних послуг?
26. Який порядок проведення сертифікації послуг харчування?
27. Скільки існує схем сертифікації послуг харчування?
28. Які роботи можуть проводитися органом з сертифікації послуг харчування?
29. Для чого виконується технічний нагляд за сертифікованими послугами харчування?
30. На який термін видається сертифікат відповідності послуг харчування?
31. В яких випадках може бути припинена дія сертифікату відповідності послуг харчування?
32. Який існує порядок апеляції рішення органу з сертифікації про не видачу сертифіката?
33. Як здійснюється контроль відповідності якості послуг у сфері туризму?
34. Хто фінансує роботи з сертифікації послуг, що надають суб’єкти господарювання у сфері туризму?
35. Яка відповідальність за порушення законодавства з сертифікації?
36. Які перспективи розвитку стандартизації і сертифікації в Україні?

2.9 Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів з дисципліни «Стандартизація, сертифікація, метрологія» передбачає виставлення оцінок за всіма формами навчальної роботи.

Перевірка і оцінювання знань студентів здійснюється через:

- 1) оцінювання роботи студентів у процесі практичних (семінарських) занять;
- 2) оцінювання виконання РГЗ;
- 3) проведення проміжного тестового контролю за змістовими модулями;
- 4) проведення підсумкового контролю з дисципліни (іспит).

Загальне модульне оцінювання з дисципліни здійснюється за накопичувальною системою і передбачає оцінювання роботи студентів за двома змістовими модулями та підсумкове залікове оцінювання знань студентів;

Складові оцінки за змістовий модуль наведені у табл. 2.5.

Оцінки за змістові модулі виставляються в екзаменаційну відомість.

Проведення іспиту здійснюється через тестування або за білетами.

Якщо іспит проводиться у формі тестування, то оцінка за тести визначається за 40-а бальною шкалою і дорівнює числу правильних відповідей, поділеному на число кратності кількості тестових запитань 40.

Якщо іспит проводиться за білетами, то оцінка визначається за результатами відповідей студента на три запитання, що містяться в екзаменаційному білеті, за 40-а бальною шкалою. Студенту зараховується 40 балів, якщо він правильно відповів на три запитання, 25 балів, якщо він правильно відповів на 2 запитання і 10 балів, якщо він правильно відповів на 1 запитання. Частково правильні відповіді оцінюються викладачем на його розсуд у визначених межах. Зразок екзаменаційного білета наведено нижче.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

Напрямок підготовки Готельно-ресторанна справа Семестр 4

Навчальний предмет Стандартизація, сертифікація, метрологія

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № _____

1. Об'єкт і предмет науки метрології

2. Який порядок проведення сертифікації послуг розміщення?

3. Розрахункове завдання

Затверджено на засіданні кафедри

туризму і готельного господарства "_____" _____ р. протокол № _____

Завідувач кафедри _____

Екзаменатор _____

Таблиця 2.5 - Складові оцінки за змістові модулі 1.1 та 1.2

Вид робіт, що оцінюється	Оцінка	Примітка
1	2	3
Тестування за змістовим модулем.	0 - 10	Тести містять 30 запитань на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи. Оцінка визначається діленням кількості правильних відповідей на 3 з округленням за арифметичними правилами.
Робота на практичних заняттях.	0 – 8	Визначається за оцінками, які студент одержує під час практичних занять таким чином: 1 бал за оцінку 5; 0.75 бала за оцінку 4; 0.5 бала за оцінку 3; 0 балів за оцінку 2. До розрахунку приймають п'ять кращих оцінок, отриманих на практичних заняттях.
Виконання і захист контрольної роботи.	0 - 7	Визначається як оцінка, яку студент одержав за виконання і захист контрольної роботи за 5-бальною шкалою з перерахуванням оцінки більше 2 в оцінку за 7 бальною шкалою шляхом перемноження оцінки на коефіцієнт 1,4.
Системність і своєчасність у роботі.	5	Студент одержує цю оцінку, якщо протягом змістового модуля він працював систематично і виконав усі заплановані роботи своєчасно. Якщо хоча б один із запланованих видів робіт не виконано своєчасно, студент цю оцінку не одержує.
Загальна оцінка	0 – 30	

Таким чином підсумкова модульна оцінка визначається як арифметична сума таких складових оцінок:

оцінки за змістовий модуль 1.1 – від 0 до 30 балів;

оцінки за змістовий модуль 1.2 – від 0 до 30 балів;

екзаменаційної оцінки - від 0 до 40 балів.

Визначені підсумкові оцінки за модулі виставляються в екзаменаційну відомість за шкалою ECTS і національною шкалою згідно з табл. 2.6.

Таблиця 2.6 - Відповідність оцінок за національною шкалою оцінкам за шкалою ECTS

Кількість набраних балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS
91 - 100	Відмінно	A
81 – 90	Добре	B
71 – 80	Добре	C
61 – 70	Задовільно	D
51 - 60	Задовільно	E
26 – 50	незадовільно з можливістю повторного оцінювання	FX
0 – 25	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням курсу	F

2.10 Список літератури

2.10.1 Законодавчі й нормативно-правові матеріали

1. Закон України “Про захист прав споживачів”, 12.05.1991 р. № 1024-XII;
2. Закон України “Про внесення змін до “Закону України про туризм”, 18.11.2002 р. № 1282-IV;
3. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність», 15.06.2004р. №1765-IV.
4. Закон України "Про стандартизацію", 17 травня 2001р., №2408-III;
5. Закон України "Про підтвердження відповідності", 17 травня 2001р., № 2406-III;
6. Закон України “Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності”, 1 грудня 2005 р., №3164-IV;
7. Постанова Кабінету Міністрів України, 19 березня 2003р. №358 “Про внесення змін до переліків центральних органів виконавчої влади, на які покладаються функції технічного регулювання у визначених сферах діяльності і розроблення технічних регламентів”;
8. Постанова Кабінету Міністрів України, 25 травня 1992р. №269 «Про організацію роботи, спрямовану на створення державних систем стандартизації, метрології та сертифікації»;
9. Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації, 27.01.1999 № 37 “Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження Правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг громадського харчування”;
10. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999р. №37;
11. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999 р. №37.
12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації, 16.03.2004 року №19;
13. ГОСТ 28681.1-95 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование услуг".
14. ГОСТ 28681.2-95 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристские услуги. Общие требования".
15. ГОСТ 28681.3-95 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов".
16. ГОСТ 30335-95 "Услуги населению. Термины и определения".
17. ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
18. ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования".

19. ГОСТ 30524-97 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".
20. ДСТУ 3419-95 "Порядок проведення сертифікації продукції".
21. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги"
22. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні Класифікація готелів"
23. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
24. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
25. ДСТУ 4527:2006 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення".

2.10.2 Основна

26. Анисимов В.П., Яцук А.В. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма): Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. – 252 с.
27. Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме. Практикум: учебное пособие / Л.В. Баумгартен. – М.: КНОРУС, 2008. – 288 с.
28. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. – Вид.2-ге. – К.: КНЕУ, 2006. – 167 с.
29. Орлов П.А. Менеджмент качества и сертификации продукции: Учебное пособие. – Х.: Издательский дом «ИНЖЭК», 2004. – 304 с.
30. Примакова О., Пироженко О. Сертифікація продукції, товарів, робіт, послуг. – 4-те вид., перероб. і доп. – Х.: Фактор, 2005. – 296 с.
31. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.
32. Сергеев А.Г., Латышев М.В. Сертификация: Учебное пособие для студентов вузов. М.: Логос, 2000. 248 с.
33. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине: Учеб. пособие / С.И. Кондрашов, Л.В. Константинова и др. – Харьков: НТУ «ХПИ», 2006. – 368 с.
34. Тарасова В.В., Малиновська А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація. Підручник / За заг. ред. В.В.Тарасової. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 264 с.
35. Цюцюра С.В., Цюцюра В.Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: Навч. посібник. – 3-те вид., стер. – К.: Знання, 2006. – 242 с.

2.12.3 Додаткова

36. Балченко З.А. Бухгалтерських облік в туризмі і готелях України: Навчальний посібник Київського університету туризму, економіки і права (КУТЕП). – К.: КУТЕП, 2006. – 232 с.
37. Биржаков М.Б. Введение в туризм: Учебник. – СПб.: Изд. дом Герда, 2004. – 448 с.
38. Биктимиров Р., Гречишников В., Дырин С., Гумеров А. и др. Управление качеством, персоналом и логистика в машиностроении: Учебное пособие. 2-е изд. – СПб.: Питер, 2005. – 256 с.: ил.
39. Дурнев В.Д., Сапунов С.В., Федюкин В.К. Экспертиза и управление качест-

вом промислових матеріалів. – СПб.: Пітер, 2004. – 254 с.

40. Захожай В.Б., Чорний А.Ю. Статистичне забезпечення управління якістю: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 340 с.

41. Кузнецов В., Маханько О. Усе про облік та організацію громадського харчування. – 3-тє вид., перероб. і доп. – Харків: Фактор, 2007. – 320 с.

42. Лук'янова Л.Г. Освіта в туризм: Навч.-метод.посіб. – К.: Вища шк., 2008. – 719 с.

43. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування діяльності туристичних підприємств: Навч. посібник. – К.: Знання, 2005. – 241 с.

44. Нормативно - правові акти України з питань туризму: Збірник законодавчих та нормативних актів / Упоряд. М.Л. Камлик. – К.: Атіка, 2004. – 464 с.

45. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколюда та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.:ХНАМГ, 2008. – 541 с.

46. Правовое обеспечение международного туризма: Учебно-практическое пособие. – К.: Кондор, 2004. – 486 с.

47. Туристична діяльність в Україні: Нормативно – правове регулювання/ Роїна О.М. (2-е вид., змін. та доп.). – К.:КНТ,2006. – 464 с.

48. Управление качеством / Е.И. Семенова, В.Д. Коротнев, А.В. Пошатаев и др.; Под ред. Е.И. Семеновой. – М.: КолосС, 2005. – 184 с.

49. Усе про облік та організацію туристичної діяльності. – 4-тє вид., перероб. і доп. – Х.: Фактор, 2007. – 272 с.

50. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. – 3-тє вид., перероб. і доп. – Х.: Фактор, 2007. – 272 с.

51. Ушаков Д.С. Прикладной туруперейтинг. Изд. 2-е, переработ. и доп. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ», 2006. – 448 с.

52. Федюкин В.К. Управление качеством процессов. – СПб.: Питер, 2004. – 208 с.

53. Цибух В.І. Державне регулювання у сфері туризму в Україні // Статистика України.: 2005. - №1, с. 80-84.

54. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник. – 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2007. – 471 с.

2.10.4 Ресурси мережі Internet

55. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua

56. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua

57. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua

58. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України // www.mincult.kmu.gov.ua

59. Державна служба туризму і курортів України // www.tourism.gov.ua

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

ПОГАСІЙ Сергій Олександрович
КРАСНОКУТСЬКА Юлія Вадимівна

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «**Стандартизація, сертифікація, метрологія**» (для студентів 2 курсу денної форми навчання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно–ресторанна справа»)

Комп'ютерне верстання: Н.М. Колісник

План 2010, поз. 274 Р

Підп. до друку 24.11.2010 р.
Друк на ризографі
Тираж 10 пр.

Формат 60x84 1/16
Ум. друк. арк. 1,4
Зам. № 6575

Видавець і виготовлювач:
Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК №731 від 19.12.2001